



Sushi bake classique au saumon et aux crevettes

[FRUITS DE MER](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20-25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Riz à sushi

- 1 1/2 tasse (375 ml) de riz à sushi
- 1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de riz
- 1/2 c. à thé (2,5 à 5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre blanc

Mélange de saumon et crevettes

- 225 grammes de crevettes, décortiquées, déveinées, cuites
- 225 grammes de saumon frais, coupés en cube sans la peau, cuit
- 1/4 tasse (60ml) de mayonnaise japonaise (Kewpie)
- 1/4 tasse de fromage à la crème
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce soya
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame grillé
- 1 c. à soupe (15 ml) de sambal oelek
- 1 oignon vert, ciselé
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de lime

Garnitures:

- Feuilles de nori coupé en carré
- 3-4 tranches de saumon fumé
- Mayonnaise épicée

- Avocat, coupé en petits cubes ou en fines tranches
- Oignons verts, ciselés au goût
- Coriandre fraîche, ciselée
- Tobiko au goût
- Graines de sésame

Préparation

1. Faire cuire le riz en suivant les instructions sur l'emballage. Réserver.
2. Préchauffer le four à 425 F (220 C).
3. Dans une petite casserole, faire chauffer le vinaigre de riz, le sucre et le sel jusqu'à dissolution complète du sucre et du sel. Verser le tout dans le riz et brasser délicatement.
4. Déposer le riz dans un plat de cuisson 9 pouces par 9 pouces. Presser légèrement le riz dans le fond.
5. Dans un bol, mélanger la mayonnaise japonaise, le fromage à la crème, la sauce soya, l'huile de sésame, le sambal oelek, l'oignon vert et le jus de lime.
6. Ajouter les crevettes et le saumon. Bien mélanger. Étendre sur le riz.
7. Enfourner pendant 15 minutes. Vous pouvez finir à BROIL pour une finition plus croustillante.
8. Garnir de morceaux de saumon fumé, de mayonnaise épicée, de morceaux d'avocat, d'oignons verts, de coriandre fraîche, de tobiko et de graines de sésame.
9. Servir avec une petite cuillère sur les feuilles de nori.